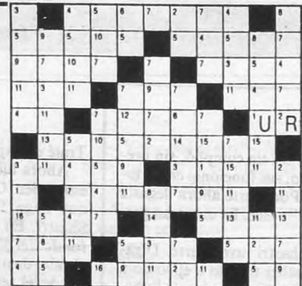
EN CLAVE

Resuelva el siguiente crucigrama sabiendo que a igual número corresponde igual letra.



SOLUCION JUEVES



SOLUCION DE HOY



EL APRENDIZ DE BRUJO

Por Rodrigo Fresán



Página/2/3

Verano/12

LA VENGANZA

Por Dino Buzzati

Estaba en el extranjero, muy lejos, recibió tres telegramas. Abrió el primero: habían dinamitado su casa. Abrió el segundo: habían matado a su mujer. Abrió el tercero: habían masacrado a sus hijos. Cayó al suelo. Lentamente se levantó. Como no tenía dinero, emprendió el retorno a pie. Su andar iba haciéndose más rápido. De hora en hora pedaleaba más velozmente. El velocímetro oscilaba entre 180 y 190. El estruendo del ejército blindado que dirigía resonaba en campos y valles. En la clara mañana los campos floridos se oscurecieron por la sombra de la inmensa cuadrilla de bombarderos que piloteaba. Distinguió, allá abajo, al enemigo. Detuvo su bicicleta, saltó a tierra, se enjugó la frente. Un árbol le ofrecía su sombra, un pájaro cantaba. Sentado al borde del camino, sentía los pies doloridos de cansancio. Contempló los prados, los bosques, las montañas, aquellas misteriosas montañas. Qué cosa inútil, la venganza.

Por Rodrigo Fresán

"Nos embarcamos en una serie de horribles acontecimientos en los que, de algún modo, influyó la divina providencia."

Diario del mayor Guy Sheridan,
42 Commando,
abril 1982

Soy el tipo de persona que si le preguntan dónde está lo más probable es que conteste "en el planeta Tierra". Con esto intento explicarles que no soy lo que se dice una persona muy ubicada.

En este momento, por ejemplo. No tengo la menor idea de dónde me encuentro. Así que si me preguntan, diría "en el planeta Tierra". Y a otra cosa. Pero por esta vez voy a intentar ser más claro. Porque me parece que tengo una historia que merece ser contada. No sé si fue hace mucho o hace poco, no me pidan ese tipo de precisiones. Recuerdo, sí, que el vapor dificultaba la visión. Lo que no era muy importante. Había poco para ver, no sabíamos si era de noche o de día. A veces nos reíamos a carcajadas, a veces alguien lloraba.

La relación con el espacio fue lo último que cambió. Nos habían advertido acerca de esto así que no nos tomó por sorpresa. Nos acostumbramos enseguida a la economía de movimientos. Todo gesto inútil fue olvidado, me acuerdo. Me acuerdo de Mike.

—Algún día alguien va a filmar mi vida —dice Mike.

Mike es australiano. Mike está llorando. Mike está pelando una cebolla.

—Y yo no voy a ir a verla —le contesto. Yo estoy limpiando un horno.

Y la conversación termina más o menos ahí. Hay que pelar un kilo de cebollas más. A mí me faltan un par de hornos. Las cebollas hay que cortarlas en forma de pequeñas estrellas. Seaside Fantasy, se llama el plato. Algo así.

A los ocho años me prohibieron ver la película *Fantasía*. Ya la había visto quince veces. Pero no fue por eso que me prohibieron verla. *Fantasía* es esa película de Walt Disney. La que tiene música clásica, la de Mickey Mouse con las escobas. *El aprendiz de brujo* o algo por el estilo. El asunto es que la parte de las escobas me volvió loco. De algún modo, hay un antes y después de *El aprendiz de brujo* en mi vida. Porque yo era diferente antes de ver la película. Al menos eso dice mi madre. Me volví loco por culpa de una película de Walt Disney, dice.

El restaurante se llama Savoy Fair y queda en Londres. Hasta aquí vamos bien. Lo que no termino de entender del todo es qué hago yo en el Savoy Fair. Me acuerdo: limpio hornos. Estoy haciendo un stage y en un stage uno paga por ser esclavo, aunque suene más lindo en los papeles. Mis padres pagaron para que yo sea un esclavo acá, en Londres, en el Savoy Fair.

En realidad viene a ser una especie de castigo por algo que hice dos o tres meses atrás. No voy a entrar en detalles. Alcanza con decir (voy a utilizar la versión oficial de mi madre) que "no me porté bien con la hija de un amigo de papá".

Así que me mandaron castigado a un restaurante de Londres. Mi tía Ana vive en Londres. Duermo en su casa pero paso la mayoría del tiempo en el Savoy Fair. Fines de semana incluidos.

Lo del restaurante se le ocurrió a mi madre. Se supone que cocino bien; que la cocina, junto con el cine, es una de las pocas cosas que me interesan. Pero el cine queda descartado. No puedo ir al cine ni ver televisión. En el instituto, el psiquiatra me explicó que "soy demasiado sensible a lo que veo". Así que mejor evitar el tema del cine. La idea es que vuelva a Buenos Aires y que abra mi propio restaurante con capitales de mi padre y de su socio en el campo, el de la hija con quien "no me porté bien". Así son las cosas.

Hay momentos en que todo el tema me supera y es como si me viera de afuera. Toda mi vida, quiero decir. Una vez leí en un libro que los que estuvieron muertos por algunos minutos sienten lo mismo. Se ven desde afuera. Y lo que yo veo es como si estos veinticinco años no tuvieran demasiado sentido. Como si le faltaran partes importantes a la historia. Me cansa mucho buscar esas partes.

Entonces me pongo a pensar en *El aprendiz de brujo*. Todas esas escobas bailando, todos esos baldes de agua. Y, por más que el psiquiatra me dijo que no tengo que pensar en eso, juro que me siento mucho mejor. En serio.

Por si a alguien le interesa: las revistas especializadas se equivocan. La cuisine de Roderick Shastri no es ni "creativa" ni "sublime" ni "plena de encantadoras sugerencias". Es simplemente una astuta mélange de gastronomía oriental y occidental. Eso es todo.

Una cosa hay que reconocerle a Shastri: apareció en el lugar justo en el momento justo. Mi tía me lo explicó. Al mismo tiempo que un montón de miniseries sobre el Raj y que *Passage to India*. Mi tía me dijo que no eran muy buenas, lo que no deja de ser coherente.

Roderick Shastri es el head-chef de Savoy Fair. También es un formidable hijo de perra.

La historia, me contaron, es más o menos así: hijo de una pareja de voluntariosos inmigrantes, Shastri fue "adoptado" por una anciana dama a la que servían sus padres. Conoció las bondades de los mejores colegios y las excusas de una sociedad algo culpable. Todo esto me lo contó mi tía desde abajo de un Rolls Royce. Mi tía es mecánica de automóviles. Una de las mejores, parece. La gente importante le trae siempre sus autos para que los revise. Mi tía cumplió, sin preocuparse demasiado, sus funciones como loca de la familia. "Por suerte ahora llegaste vos para relevarme", dice. Es una gran persona mi tía.

Estaba en que Shastri tuvo suerte. Digamos que le pudo haber tocado a él como a cualquier otro inglés con ascendencia india. Pero le tocó a él. Y, a veces pasa, los tipos con suerte tienen miedo de que se les corte la racha. Por lo que deciden convertirse en formidables hijos de perra con suerte. Estos formidables hijos de perra con suerte necesitan rodearse de inmensas cantidades de tipos con mala suerte. La historia contemporánea está llena de formidables hijos de perra con suerte, si lo piensan un poco.

—Hola, mis basuras —entra Shastri.

—Bienvenido, amo— contestamos a coro.

Parece un chiste pero es en serio. Shastri nos exige que lo llamemos amo. Y puede que no se hayan enterado, pero la humillación es uno de los aspectos más importantes del trabajo en una cocina.

La cosa es así: la preparación de una comida consiste en cientos de pequeñas tareas, cada una de ellas con diferentes niveles de degradación. El orden dentro de una cocina es tan rígido como complejo. Esto es lo que me interesa a mí de la cocina. Si se lo mira desde el lugar correcto, este orden ofrece las claves para la comprensión del universo. Traté de explicárselo a mi psiquiatra.

Ahora bien, hay dos maneras de encarar este orden. Con alegría o con miedo. No creo que haga falta precisar cuál es el estilo Shastri. En Savoy Fair se empieza desde el fondo del pozo con la remota esperanza de, al cabo de una semana o dos, estar desempeñando el segundo trabajo más humillante. Los métodos de sabotaje y los niveles de intriga para ir trepando la pirámide alcanzan momentos de creatividad y formas de sutileza mucho más sofisticadas que todos los platos de Shastri juntos, créanme.

Lo peor que le puede ocurrir a una persona que se considere cuerda es tener que limpiar los hornos. Por eso yo me la paso limpiando hornos casi todos los días.

A Mike le preocupa mi, llamémosla, predisposición hacia el abismo. Una vez intenté explicarle mi versión del asunto: si vas de último no hay que preocuparse por estar primero. O en el medio. Las cosas son más fáciles así, sólo hay que mirar hacia adelante o cerrar los ojos. Para pensar en *El aprendiz de brujo* es necesario cerrar los ojos; por lo que mi posición en Savoy Fair es, a mi modesto juicio, francamente envidiable.

Estoy limpiando uno de los hornos del Savoy Fair con los ojos cerrados.

—La película de mi vida —me explica Mike entre nubes de vapor— empieza con una escena donde yo me escapo de mi casa y lle-

EL APRENDIZ DE BR



Rodrigo Fresán nació en Buenos Aires en 1963, y desde entonces se las arregló para combinar diversas obsesiones que él mismo insiste en llamar "la vida literaria". Escribe sobre rock en la revista "Pelo" (El cazador oculto), sobre gastronomía y turismo en "Cuisine & Vins" y sobre literatura en distintos medios.

EL APRENDIZ DE BRUJO

Por Rodrigo Fresán

"Nos embarcamos en una serie de horribles acontecimientos en los que, de algún modo, influyó la divina providencia."

Diario del mayor Guy Sheridan,
42 Commando,
abril 1982

Soy el tipo de persona que si le preguntan dónde está lo más probable es que conteste "en el planeta Tierra". Con esto intento explicarles que no soy lo que se dice una persona muy ubicada.

En este momento, por ejemplo. No tengo la menor idea de dónde me encuentro. Así que si me preguntan, diría "en el planeta Tierra". Y a otra cosa. Pero por esta vez voy a intentar ser más claro. Porque me parece que tengo una historia que merece ser contada. No sé si fue hace mucho o hace poco, no me pidan ese tipo de precisiones. Recuerdo, sí, que el vapor dificultaba la visión. Lo que no era muy importante. Había poco para ver, no sabíamos si era de noche o de día. A veces nos reíamos a carcajadas, a veces alguien lloraba.

La relación con el espacio fue lo último que cambió. Nos habían advertido acerca de esto así que no nos tomó por sorpresa. Nos acostumbramos enseguida a la economía de movimientos. Todo gesto inútil fue olvidado, me acuerdo. Me acuerdo de Mike.

—Algún día alguien va a filmar mi vida —dice Mike.

Mike es australiano. Mike está llorando. Mike está pelando una cebolla.

—Y yo no voy a ir a verla —le contesto. Yo estoy limpiando un horno.

Y la conversación termina más o menos ahí. Hay que pelar un kilo de cebollas más. A mí me faltan un par de hornos. Las cebollas hay que cortarlas en forma de pequeñas estrellas. Seaside Fantasy, se llama el plato. Algo así.

A los ocho años me prohibieron ver la película *Fantasía*. Ya la había visto quince veces. Pero no fue por eso que me prohibieron verla. *Fantasía* es esa película de Walt Disney. La que tiene música clásica, la de Mickey Mouse con las escobas. *El aprendiz de brujo* o algo por el estilo. El asunto es que la parte de las escobas me volvió loco. De algún modo, hay un antes y después de *El aprendiz de brujo* en mi vida. Porque yo era diferente antes de ver la película. Al menos eso dice mi madre. Me volví loco por culpa de una película de Walt Disney, dice.

El restaurante se llama Savoy Fair y queda en Londres. Hasta aquí vamos bien. Lo que no termino de entender del todo es qué hago yo en el Savoy Fair. Me acuerdo: limpio hornos. Estoy haciendo un stage y en un stage uno paga por ser esclavo, aunque suene más lindo en los papeles. Mis padres pagaron para que yo sea un esclavo acá, en Londres, en el Savoy Fair.

En realidad viene a ser una especie de castigo por algo que hice dos o tres meses atrás. No voy a entrar en detalles. Alcanza con decir (voy a utilizar la versión oficial de mi madre) que "no me porté bien con la hija de un amigo de papá".

Así que me mandaron castigado a un restaurante de Londres. Mi tía Ana vive en Londres. Duermo en su casa pero paso la mayoría del tiempo en el Savoy Fair. Fines de semana incluidos.

Lo del restaurante se le ocurrió a mi madre. Se supone que cocino bien; que la cocina, junto con el cine, es una de las pocas cosas que me interesan. Pero el cine queda descartado. No puedo ir al cine ni ver televisión. En el instituto, el psiquiatra me explicó que "soy demasiado sensible a lo que veo". Así que mejor evitar el tema del cine. La idea es que vuelva a Buenos Aires y que abra mi propio restaurante con capitales de mi padre y de su socio en el campo, el de la hija con quien "no me porté bien". Así son las cosas.

Hay momentos en que todo el tema me supera y es como si me viera de afuera. Toda mi vida, quiero decir. Una vez leí en un libro que los que estuvieron muertos por algunos minutos sienten lo mismo. Se ven desde afuera. Y lo que yo veo es como si estos veinticinco años no tuvieran demasiado sentido. Como si le faltaran partes importantes a la historia. Me cansa mucho buscar esas partes.

Entonces me pongo a pensar en *El aprendiz de brujo*. Todas esas escobas bailando, todos esos baldes de agua. Y, por más que el psiquiatra me dijo que no tengo que pensar en eso, juro que me siento mucho mejor. En serio.

Por si a alguien le interesa: las revistas especializadas se equivocan. La cuisine de Roderick Shastri no es ni "creativa" ni "sublime" ni "plena de encantadoras sugerencias". Es simplemente una astuta mélange de gastronomía oriental y occidental. Eso es todo.

Una cosa hay que reconocerle a Shastri: apareció en el lugar justo en el momento justo. Mi tía me lo explicó. Al mismo tiempo que un montón de miniseries sobre el Raj y que *Passage to India*. Mi tía me dijo que no eran muy buenas, lo que no deja de ser coherente.

Roderick Shastri es el head-chef de Savoy Fair. También es un formidable hijo de perra.

La historia, me contaron, es más o menos así: hijo de una pareja de voluntariosos inmigrantes, Shastri fue "adoptado" por una anciana dama a la que servían sus padres. Conoció las bondades de los mejores colegios y las excusas de una sociedad algo culpable. Todo esto me lo contó mi tía desde abajo de un Rolls Royce. Mi tía es mecánica de automóviles. Una de las mejores, parece. La gente importante le trae siempre sus autos para que los revise. Mi tía cumplió, sin preocuparse demasiado, sus funciones como loca de la familia. "Por suerte ahora llegaste vos para relevarme", dice. Es una gran persona mi tía.

Estaba en que Shastri tuvo suerte. Digamos que le pudo haber tocado a él como a cualquier otro inglés con ascendencia india. Pero le tocó a él. Y, a veces pasa, los tipos con suerte tienen miedo de que se les corte la racha. Por lo que deciden convertirse en formidables hijos de perra con suerte. Estos formidables hijos de perra con suerte necesitan rodearse de inmensas cantidades de tipos con mala suerte. La historia contemporánea está llena de formidables hijos de perra con suerte, si lo piensan un poco.

—Hola, mis basuras —entra Shastri.

—Bienvenido, amo— contestamos a coro.

Parece un chiste pero es en serio. Shastri nos exige que lo llamemos amo. Y puede que no se hayan enterado, pero la humillación es uno de los aspectos más importantes del trabajo en una cocina.

La cosa es así: la preparación de una comida consiste en cientos de pequeñas tareas, cada una de ellas con diferentes niveles de degradación. El orden dentro de una cocina es tan rígido como complejo. Esto es lo que me interesa a mí de la cocina. Si se lo mira desde el lugar correcto, este orden ofrece las claves para la comprensión del universo. Traté de explicárselo a mi psiquiatra.

Ahora bien, hay dos maneras de encarar este orden. Con alegría o con miedo. No creo que haga falta precisar cuál es el estilo Shastri. En Savoy Fair se empieza desde el fondo del pozo con la remota esperanza de, al cabo de una semana o dos, estar desempeñando el segundo trabajo más humillante. Los métodos de sabotaje y los niveles de intriga para ir trepando la pirámide alcanzan momentos de creatividad y formas de sutileza mucho más sofisticadas que todos los platos de Shastri juntos, créanme.

Lo peor que le puede ocurrir a una persona que se considere cuerda es tener que limpiar los hornos. Por eso yo me la paso limpiando hornos casi todos los días.

A Mike le preocupa mi, llamémosla, predisposición hacia el abismo. Una vez intenté explicarle mi versión del asunto: si vas de último no hay que preocuparse por estar primero. O en el medio. Las cosas son más fáciles así, sólo hay que mirar hacia adelante o cerrar los ojos. Para pensar en *El aprendiz de brujo* es necesario cerrar los ojos; por lo que mi posición en Savoy Fair es, a mi modesto juicio, francamente envidiable.

Estoy limpiando uno de los hornos del Savoy Fair con los ojos cerrados.

—La película de mi vida —me explica Mike entre nubes de vapor— empieza con una escena donde yo me escapo de mi casa y llego, sin que nadie pueda entenderlo del todo, al restaurante de mi abuelo en Sidney. Mi madre llama a la policía, claro. Me encuentran tres horas más tarde en la cocina del restaurante de mi abuelo. Entré por la puerta de atrás. Estoy cocinando. Acabo de cumplir los tres años.

Mike es australiano. Viene de una familia de chefs australianos. Para él todo este asunto es mucho más... ah... importante que para mí. Lo que no es raro, porque siempre tengo la impresión de que la gente se toma las cosas mucho más en serio de lo que corresponde. Hablé bastante sobre esto con mi psiquiatra. También lo hablé con la hija del amigo de papá pero no le interesaba demasiado. Lo único que quería era que "no me portara bien" con ella.

La cuestión es que para Mike, el stage en Savoy Fair es cuestión de vida o muerte.

—Hace seis meses hice un stage en París. Aguanté una semana. Me la pasé despegando pieles de cebolla del piso. Con las uñas. Durante tres días. Tuve una crisis nerviosa y me mandaron de vuelta a Australia. Todavía no estoy del todo seguro si esta escena va a aparecer en la película de mi vida. ¿Qué te parece? —me pregunta Mike.

—Mis conocimientos sobre cine son más bien limitados. En realidad tengo prohibido ir al cine. Una vez me descubrieron en la cola para ver *Encuentros cercanos del tercer tipo*. Estuve un mes sin salir.

—¿Y por qué es eso? —Mike tira un tomate al aire. Cierra los ojos. Lo atrapa con la punta de un cuchillo.

—Es una larga historia... una película que vi cuando era chico.

—Ahá...

Es obvio que a Mike no le interesa demasiado mi película. La única persona que conozco a la que le interesa mi percepción del mundo según *El aprendiz de brujo* es a mi hermano Alejo. Tal vez por eso siempre le están pasando cosas espantosas. Tiene dieciocho años y es el orgullo de la familia, el que se va a hacer cargo de la empresa de papá y del campo y todo eso. Siempre y cuando sobreviva a todas las cosas espantosas que le suceden. Una vez hasta lo atropelló un auto. Estuvo casi un año en el hospital. Así es la realidad: él es un genio con mala suerte y yo soy el loco que siempre caigo más o menos parado.

Una razón más para dudar de la existencia de Dios.

Roderick Shastri es Dios. Al menos eso cree él. Le dicen Siva. Porque se mueve con gracia insospechada y porque en su danza, de algún modo, está implícita nuestra destrucción, el fin de sus basuras. Roderick Shastri mide poco más de un metro cincuenta. Lo que lo convierte en el dios más bajo de toda la historia.

El panteón privado de Siva se organiza del siguiente modo:

En la cocina del Savoy Fair, los aprendices de chefs (nosotros) reciben órdenes y humillaciones del commis-chef. El commis-chef es castigado por algún chef-de-partie (también conocidos como los especialistas; dado que se dedican a la repostería, las carnes o los pescados). Junto a los especialistas se mueve el tournant, figura móvil especialmente peligrosa; siempre aparece cuando uno menos lo piensa. El chef-de-partie y el tournant inclinan con gracia sus cabezas ante la sola presencia del sous-chef, segundo de Shastri. Por encima de todos ellos baila Siva quien, a veces, cuando está aburrido, los asciende y los degrada. Lo que da lugar, por ejemplo, a que un tournant se encuentre, de golpe, en el lugar de un aprendiz de chef. Y entonces todo se complica.

El único método posible para evitar estas humillaciones rituales es ir ascendiendo la pirámide. Cuando uno se acerca demasiado al sol, cambiar de restaurante (pasar a un restaurante de menor prestigio) y entrar como head-chef. Y hacerse famoso.

Mientras tanto hay que poner pimienta en los flanes ajenos, provocar cortocircuitos, subir la temperatura del horno cuando nadie mira.

Como yo estoy muy abajo, nadie se preocupa demasiado por lo que veo o dejo de ver. Me dicen El Argentino o El Brasilero, según la capacidad geográfica del que me habla. De cualquier modo, me hablan poco. Soy el demente al que le gusta limpiar los hornos.

Por eso me parece raro que Shastri se me acerque una mañana y pregunte:

—Usted es el argentino, ¿no?

—Sí, amo.

—¿Sabe usted lo que son las Falklands?

"Falkland Salad, Falklands Soup", pienso. No puedo acordarme si figuran en el menú. Tal vez sea un postre.

—Creo que es un postre helado, amo...

—Pequeño imbécil —dice Shastri—. A partir de hoy usted y yo estamos en guerra.

Y me informa que estaré limpiando hornos de aquí en más. Se pone un poco nervioso cuando el commis-chef le explica que lo único que he hecho desde mi llegada a Savoy Fair es limpiar hornos.

Cuando vuelvo a casa de mi tía me entero de todo. En realidad la noticia está en todos los diarios y en la televisión. Lo que no significaba demasiado para mí.

Las Falklands son las islas Malvinas. O algo por el estilo. El asunto es que la Argentina invadió estas islas. Y estas islas eran colonia inglesa. Por eso, para algunos son las Falklands y para otros son las Malvinas. Parece complicado pero no lo es tanto. El hecho es que la Argentina e Inglaterra están en guerra y mi tía está muy preocupada. No cree que la aristocracia inglesa vaya a seguir confiándole sus automóviles a una mecánica argentina por más que esté nacionalizada.

Es el 2 de abril de 1982.

"Seguiremos informando", dice un tipo en la BBC News of the World.

De algún modo Mike se suicidó por mi culpa. Pero me estoy adelantando.

Esa misma noche llamó mi madre por teléfono. Estaba llorando. Parece que a mi hermano Alejo lo mandaban a pelear en las islas. No me sorprendió mucho. Me lo imaginé a Alejo cuerpo a tierra, sobre la nieve, disparando. Mi hermano Alejo tiene muy buena puntería pero pésima suerte. Lo que me lleva a pensar una vez más (cierro los ojos) en *El aprendiz de brujo* y el estado de las cosas en el universo.

Por un lado, claro, están las diferentes ciencias que nos dicen que existe un solo universo de reglas inamovibles e iguales para todos nosotros. Y por otro lado estamos todos nosotros. Cada uno con una visión diferente del universo, cada uno con una manera diferente de hacer y entender las cosas. Y es ahí donde empiezan las dificultades.

Argentina asegura que las Malvinas son argentinas. Inglaterra afirma que las Falklands son inglesas.

Mi forma de ver Australia es completamente diferente a la que pudo haber tenido Mike. Yo no conozco Australia, para mí Australia es un canguro. Para Mike, en cambio, es un lugar real; lleno de casas y personas. Eso sin contar definiciones más abstractas e inasibles. Para Mike, Australia equivale al fracaso. Si vuelve a Australia será considerado un fracasado por su familia de chefs. Para mí, Australia, en un plano puramente abstracto, continúa siendo un canguro.

Igual principio se aplica al conflicto del Atlántico Sur. Para mi hermano Alejo, por ejemplo, no es más que una nueva evidencia de que él es el tipo de persona al que le suceden cosas espantosas. "Hay una guerra y seguro que me van a mandar a la guerra", piensa. La realidad no tarda en darle la razón y allá va silbando una cancioncita rumbo al campo de batalla.

A diferencia del de mi hermano Alejo, el universo de Roderick Shastri no es tan fácil de abarcar. El tema de la guerra, sin ir más lejos. Shastri se siente confundido. Por un lado Inglaterra está luchando para mantener una política colonialista. Política que sus padres padecieron a lo largo de sus vidas. Por otro lado, Inglaterra le ha abierto todas las puertas a Roderick Shastri, lo ha tratado como a uno de sus hijos dilectos. Roderick Shastri entonces elige el camino más fácil: decide odiarme con toda su alma. De algún modo soy, ante sus ojos, el chivo expiatorio perfecto. Soy argentino pero vengo de una familia de dinero. Estoy cerca y me tiene bajo sus órdenes. Perfecto.

Somos seres complejos.

Cuando a los ocho años inundé toda mi casa, mis padres entendieron que me había portado mal. Nada tan terrible. Cuando enseguida intenté explicarles lo de *El aprendiz de brujo* pusieron caras de preocupación y me internaron en el instituto.

Es por eso que Mickey Mouse recibe una lección en *El aprendiz de brujo*. La clave es vivir el universo propio sin que éste entre en colisión con el de la otra persona.

Cuando no sucede esto, es ahí donde empiezan lo que generalmente conocemos bajo el nombre de problemas.

El problema en este caso (como en la mayoría de los casos) es que Roderick Shastri selecciona mal a su víctima. "Hay que desconfiar de las decisiones obvias", se dirá tiempo más tarde Roderick Shastri. Pero el error ya ha sido cometido. Lo que genera nuevos errores. Imposible detener la danza de las escobas.

Muy pronto Shastri decide que carece de recursos para castigarme. Paradójicamente, no tiene autoridad alguna sobre mí. Desde el punto de vista jerárquico me ubico en la parte más baja de su pirámide de poder. Soy muy feliz limpiando hornos con los ojos cerrados. Es más, soy muy bueno limpiando hornos. Y ni siquiera puede volverse atrás; me ha declarado la guerra delante de sus basuras.

Si Roderick Shastri le hubiera dedicado un mínimo de reflexión a todo el asunto hubiese comprendido que el peor castigo habría sido ascenderme a una posición media (un tournant, por ejemplo) y dejar que me destrocen alegremente mis camaradas. Pero Shastri no es un individuo sutil. Por lo que elige una nueva víctima. Mike. Es australiano. Es mi mejor amigo, además. Lo pone a limpiar hornos. Una vez lo descubre fumándose un cigarrillo. Es entonces cuando la definición abstracta de Australia de Mike entra en conflicto con la definición real de Australia de Mike. Gana la definición abstracta de Australia de Mike.

Diez días después del comienzo de las hostilidades, Mike decide rendirse y vuelve a la definición real de Australia convenientemente embalado.

La primera idea brillante de mi vida se me ocurrió después de ver *El aprendiz de brujo* demasiadas veces. Abrí todas las canillas, inundé mi casa y descubrí las claves del comportamiento del cosmos. La segunda quizá no fue tan trascendente. Pero sirvió para reestablecer el orden en el universo.

A la semana siguiente de la muerte de Mike, era evidente que la etapa inglesa de mi vida estaba por llegar a su fin. La guerra seguía y mi madre se aproximaba a los bordes de la locura: tenía un hijo en el frente y otro en tierra enemiga. Ante la imposibilidad de que mi hermano volviera a casa, se decidió que tal vez fuese mejor que yo regresara. Un hijo era un hijo, después de todo.

Fue por estos días cuando me enteré lo del programa de televisión. Un productor de la BBC le había ofrecido a Shastri la oportunidad de tener su propio programa. La elección no había sido difícil. Shastri era de ascendencia india, estaba de moda y se movía por la cocina con una gracia insospechada. Ahí entraba su teoría de la relación del chef con el espacio que lo rodea. Era imposible cocinar bien si uno no se encontraba en armonía con su ambiente. De ahí que la cocina del Savoy Fair estuviera diseñada según la preceptiva e indicaciones de Roderick Shastri. Al centímetro. El programa iba a ir en vivo. A partir del miércoles.

El martes le pedí prestadas las herramientas a mi tía Ana. Cuando cerró el Savoy Fair me escondí en el baño. Esperé a que se fueran todos. Trabajé toda la noche. Sin parar. Debe haber sido la vez que más trabajé en toda mi vida. Me gustó trabajar.

Cuando terminé, todo el mobiliario de la cocina había sido desplazado cinco centímetros de su posición original y la música de los astros me llenaba la cabeza como si fuera champagne. Nunca tomé champagne, pero calculo que lo que se siente debe ser más o menos así.

Todo el mundo habló acerca de ese programa de televisión durante la semana siguiente. Dicen que fue algo grande. La más breve carrera televisiva en la historia del asunto. Yo no pude verlo porque tuve que ir a sacar el pasaporte para volver a la Argentina. Pero mi tía Ana me contó.

—Tendrías que haberlo visto... pobre hombrecito. Extendía los brazos y no alcanzaba a agarrar nada. Apoyaba los platos en el aire. Un espectáculo verdaderamente triste. De algún modo me hizo acordar al Porsche de Lady Laetitia. El pobre chef terminó llorando delante de las cámaras y se lo llevaron envuelto en una frazada. Creo que aullaba algo en indi... no sé, no me pareció tan mala persona...

Al otro día llegó el nuevo head-chef de Savoy Fair. Se llamaba Patrick Mc Tennyson Bascombe. Portaba orgulloso el escudo de armas en el delantal a la altura del corazón. Después de ilustrarnos con la saga de su familia nos explicó, de muy buen modo, que debíamos llamarlo "mylord" y que, de aquí en más, nosotros seríamos "sus adorables porquerías". Era otro formidable hijo de perra y el latido del universo recuperaba su ritmo de siempre.

Pero no llegué a conocerlo muy bien.

Volví a Buenos Aires y, todavía no entiendo muy bien cómo, me casé con la hija del amigo de papá. Cuando ya me estaban preparando para asumir mis responsabilidades en la empresa, por suerte, Alejo volvió de las Malvinas. Estaba entero y no paraba de sonreír. Se lo veía perfectamente dispuesto a aceptar la nueva cosa espantosa que le deparara su particular destino.

Un día en que la hija del amigo de papá tenía una junta en el club o algo por el estilo, yo me escapé de la oficina. Nadie lo notó porque mis funciones en la empresa son, por el momento, más bien inexistentes.

Era una tarde de fines de setiembre. Caminé un rato por el centro y terminé entrando en un cine de Avenida de Mayo. Daban *Lawrence de Arabia*. La vi dos veces. La copia no estaba en muy buen estado pero no me importó. Cuando salí del cine era de noche, llovía a cántaros y el mundo me parecía, de improviso, repleto de infinitas posibilidades.



Rodrigo Fresán nació en Buenos Aires en 1963, y desde entonces se las arregló para combinar diversas obsesiones que él mismo insiste en llamar "la vida literaria". Escribe sobre rock en la revista "Pelo" (El cazador oculto), sobre gastronomía y turismo en "Cuisine & Vins" y sobre literatura en distintos medios.

o, sin que nadie pueda entenderlo del todo, l restaurante de mi abuelo en Sidney. Mi nadre llama a la policía, claro. Me encuentran tres horas más tarde en la cocina del restaurante de mi abuelo. Entré por la puerta de atrás. Estoy cocinando. Acabo de cumplir los tres años.

Mike es australiano. Viene de una familia de chefs australianos. Para él todo este asunto es mucho más... ah... importante que para mí. Lo que no es raro, porque siempre tengo la impresión de que la gente se toma las cosas mucho más en serio de lo que corresponde. Hablé bastante sobre esto con mi psiquiatra. También lo hablé con la hija del amigo de papá pero no le interesaba demasiado. Lo único que quería era que "no me portara bien" con ella.

La cuestión es que para Mike, el stage en Savoy Fair es cuestión de vida o muerte.

—Hace seis meses hice un stage en París. Aguanté una semana. Me la pasé despegando pieles de cebolla del piso. Con las uñas. Durante tres días. Tuve una crisis nerviosa y me mandaron de vuelta a Australia. Todavía no estoy del todo seguro si esta escena va a aparecer en la película de mi vida. ¿Qué te parece? —me pregunta Mike.

—Mis conocimientos sobre cine son más bien limitados. En realidad tengo prohibido ir al cine. Una vez me descubrieron en la cola para ver *Encuentros cercanos del tercer tipo*. Estuve un mes sin salir.

UJO

—¿Y por qué es eso? —Mike tira un tomate al aire. Cierra los ojos. Lo atrapa con la punta de un cuchillo.

—Es una larga historia... una película que vi cuando era chico.

—Ahá...

Es obvio que a Mike no le interesa demasiado mi película. La única persona que conozco a la que le interesa mi percepción del mundo según *El aprendiz de brujo* es a mi hermano Alejo. Tal vez por eso siempre le están pasando cosas espantosas. Tiene dieciocho años y es el orgullo de la familia, el que se va a hacer cargo de la empresa de papá y del campo y todo eso. Siempre y cuando sobreviva a todas las cosas espantosas que le suceden. Una vez hasta lo atropelló un auto. Estuvo casi un año en el hospital. Así es la realidad: él es un genio con mala suerte y yo soy el loco que siempre caigo más o menos parado.

Una razón más para dudar de la existencia de Dios.

Roderick Shastri es Dios. Al menos eso cree él. Le dicen Siva. Porque se mueve con gracia insospechada y porque en su danza, de algún modo, está implícita nuestra destrucción, el fin de sus basuras. Roderick Shastri mide poco más de un metro cincuenta. Lo que lo convierte en el dios más bajo de toda la historia.

El panteón privado de Siva se organiza del siguiente modo:

En la cocina del Savoy Fair, los aprendices de chefs (nosotros) reciben órdenes y humillaciones del commis-chef. El commis-chef es castigado por algún chef-de-partie (también conocidos como los especialistas; dado que se dedican a la repostería, las carnes o los pescados). Junto a los especialistas se mueve el tournant, figura móvil especialmente peligrosa; siempre aparece cuando uno menos lo piensa. El chef-de-partie y el tournant inclinan con gracia sus cabezas ante la sola presencia del sous-chef, segundo de Shastri. Por encima de todos ellos baila Siva quien, a veces, cuando está aburrido, los asciende y los degrada. Lo que da lugar, por ejemplo, a que un tournant se encuentre, de golpe, en el lugar de un aprendiz de chef. Y entonces todo se complica.

El único método posible para evitar estas humillaciones rituales es ir ascendiendo la pirámide. Cuando uno se acerca demasiado al sol, cambiar de restaurante (pasar a un restaurante de menor prestigio) y entrar como head-chef. Y hacerse famoso.

Mientras tanto hay que poner pimienta en los flanes ajenos, provocar cortocircuitos, subir la temperatura del horno cuando nadie mira.

Como yo estoy muy abajo, nadie se preocupa demasiado por lo que veo o dejo de ver. Me dicen El Argentino o El Brasilero, según la capacidad geográfica del que me habla. De cualquier modo, me hablan poco. Soy el demente al que le gusta limpiar los hornos.

Por eso me parece raro que Shastri se me acerque una mañana y pregunte:

—Usted es el argentino, ¿no?

—Sí, amo.

—¿Sabe usted lo que son las Falklands?

"Falkland Salad, Falklands Soup", pienso. No puedo acordarme si figuran en el menú. Tal vez sea un postre.

—Creo que es un postre helado, amo...

—Pequeño imbécil —dice Shastri—. A partir de hoy usted y yo estamos en guerra.

Y me informa que estaré limpiando hornos de aquí en más. Se pone un poco nervioso cuando el commis-chef le explica que lo único que he hecho desde mi llegada a Savoy Fair es limpiar hornos.

Cuando vuelvo a casa de mi tía me entero de todo. En realidad la noticia está en todos los diarios y en la televisión. Lo que no significaba demasiado para mí.

Las Falklands son las islas Malvinas. O algo por el estilo. El asunto es que la Argentina invadió estas islas. Y estas islas eran colonia inglesa. Por eso, para algunos son las Falklands y para otros son las Malvinas. Parece complicado pero no lo es tanto. El hecho es que la Argentina e Inglaterra están en guerra y mi tía está muy preocupada. No cree que la aristocracia inglesa vaya a seguir confiándole sus automóviles a una mecánica argentina por más que esté nacionalizada.

Es el 2 de abril de 1982.

"Seguiremos informando", dice un tipo en la BBC News of the World.

De algún modo Mike se suicidó por mi culpa. Pero me estoy adelantando.

Esa misma noche llamó mi madre por teléfono. Estaba llorando. Parece que a mi hermano Alejo lo mandaban a pelear en las islas. No me sorprendió mucho. Me lo imaginé a Alejo cuerpo a tierra, sobre la nieve, disparando. Mi hermano Alejo tiene muy buena puntería pero pésima suerte. Lo que me lleva a pensar una vez más (cierro los ojos) en *El aprendiz de brujo* y el estado de las cosas en el universo.

Por un lado, claro, están las diferentes ciencias que nos dicen que existe un solo universo de reglas inamovibles e iguales para todos nosotros. Y por otro lado estamos todos nosotros. Cada uno con una visión diferente del universo, cada uno con una manera diferente de hacer y entender las cosas. Y es ahí donde empiezan las dificultades.

Argentina asegura que las Malvinas son argentinas. Inglaterra afirma que las Falklands son inglesas.

Mi forma de ver Australia es completamente diferente a la que pudo haber tenido Mike. Yo no conozco Australia, para mí Australia es un canguro. Para Mike, en cambio, es un lugar real; lleno de casas y personas. Eso sin contar definiciones más abstractas e inasibles. Para Mike, Australia equivale al fracaso. Si vuelve a Australia será considerado un fracasado por su familia de chefs. Para mí, Australia, en un plano puramente abstracto, continúa siendo un canguro.

Igual principio se aplica al conflicto del Atlántico Sur. Para mi hermano Alejo, por ejemplo, no es más que una nueva evidencia de que él es el tipo de persona al que le suceden cosas espantosas. "Hay una guerra y seguro que me van a mandar a la guerra", piensa. La realidad no tarda en darle la razón y allá va silbando una cancioncita rumbo al campo de batalla.

A diferencia del de mi hermano Alejo, el universo de Roderick Shastri no es tan fácil de abarcar. El tema de la guerra, sin ir más lejos. Shastri se siente confundido. Por un lado Inglaterra está luchando para mantener una política colonialista. Política que sus padres padecieron a lo largo de sus vidas. Por otro lado, Inglaterra le ha abierto todas las puertas a Roderick Shastri, lo ha tratado como a uno de sus hijos dilectos. Roderick Shastri entonces elige el camino más fácil: decide odiarme con toda su alma. De algún modo soy, ante sus ojos, el chivo expiatorio perfecto. Soy argentino pero vengo de una familia de dinero. Estoy cerca y me tiene bajo sus órdenes. Perfecto.

Somos seres complejos.

Cuando a los ocho años inundé toda mi casa, mis padres entendieron que me había portado mal. Nada tan terrible. Cuando enseguida intenté explicarles lo de *El aprendiz de brujo* pusieron caras de preocupación y me internaron en el instituto.

Es por eso que Mickey Mouse recibe una lección en *El aprendiz de brujo*. La clave es vivir el universo propio sin que éste entre en colisión con el de la otra persona.

Cuando no sucede esto, es ahí donde empiezan lo que generalmente conocemos bajo el nombre de problemas.

El problema en este caso (como en la mayoría de los casos) es que Roderick Shastri selecciona mal a su víctima. "Hay que desconfiar de las decisiones obvias", se dirá tiempo más tarde Roderick Shastri. Pero el error ya ha sido cometido. Lo que genera nuevos errores. Imposible detener la danza de las escobas.

Muy pronto Shastri decide que carece de recursos para castigarme. Paradójicamente, no tiene autoridad alguna sobre mí. Desde el punto de vista jerárquico me ubico en la parte más baja de su pirámide de poder. Soy muy feliz limpiando hornos con los ojos cerrados. Es más, soy muy bueno limpiando hornos. Y ni siquiera puede volverse atrás; me ha declarado la guerra delante de sus basuras.

Si Roderick Shastri le hubiera dedicado un mínimo de reflexión a todo el asunto hubiese comprendido que el peor castigo habría sido ascenderme a una posición media (un tournant, por ejemplo) y dejar que me destrocen alegremente mis camaradas. Pero Shastri no es un individuo sutil. Por lo que elige una nueva víctima. Mike. Es australiano. Es mi mejor amigo, además. Lo pone a limpiar hornos. Una vez lo descubre fumándose un cigarrillo. Es entonces cuando la definición abstracta de Australia de Mike entra en conflicto con la definición real de Australia de Mike. Gana la definición abstracta de Australia de Mike.

Diez días después del comienzo de las hostilidades, Mike decide rendirse y vuelve a la definición real de Australia convenientemente embalado.

La primera idea brillante de mi vida se me ocurrió después de ver *El aprendiz de brujo* demasiadas veces. Abrí todas las canillas, inundé mi casa y descubrí las claves del comportamiento del cosmos. La segunda quizá no fue tan trascendente. Pero sirvió para reestablecer el orden en el universo.

A la semana siguiente de la muerte de Mike, era evidente que la etapa inglesa de mi vida estaba por llegar a su fin. La guerra seguía y mi madre se aproximaba a los bordes de la locura: tenía un hijo en el frente y otro en tierra enemiga. Ante la imposibilidad de que mi hermano volviera a casa, se decidió que tal vez fuese mejor que yo regresara. Un hijo era un hijo, después de todo.

Fue por estos días cuando me enteré lo del programa de televisión. Un productor de la BBC le había ofrecido a Shastri la oportunidad de tener su propio programa. La elección no había sido difícil. Shastri era de ascendencia india, estaba de moda y se movía por la cocina con una gracia insospechada. Ahí entraba su teoría de la relación del chef con el espacio que lo rodea. Era imposible cocinar bien si uno no se encontraba en armonía con su ambiente. De ahí que la cocina del Savoy Fair estuviera diseñada según la preceptiva e indicaciones de Roderick Shastri. Al centímetro. El programa iba a ir en vivo. A partir del miércoles.

El martes le pedí prestadas las herramientas a mi tía Ana. Cuando cerró el Savoy Fair me escondí en el baño. Esperé a que se fueran todos. Trabajé toda la noche. Sin parar. Debe haber sido la vez que más trabajé en toda mi vida. Me gustó trabajar.

Cuando terminé, todo el mobiliario de la cocina había sido desplazado cinco centímetros de su posición original y la música de los astros me llenaba la cabeza como si fuera champagne. Nunca tomé champagne, pero calculo que lo que se siente debe ser más o menos así.

Todo el mundo habló acerca de ese programa de televisión durante la semana siguiente. Dicen que fue algo grande. La más breve carrera televisiva en la historia del asunto. Yo no pude verlo porque tuve que ir a sacar el pasaporte para volver a la Argentina. Pero mi tía Ana me contó.

—Tendrías que haberlo visto... pobre hombrecito. Extendía los brazos y no alcanzaba a agarrar nada. Apoyaba los platos en el aire. Un espectáculo verdaderamente triste. De algún modo me hizo acordar al Porsche de Lady Laetitia. El pobre chef terminó llorando delante de las cámaras y se lo llevaron envuelto en una frazada. Creo que aullaba algo en indi... no sé, no me pareció tan mala persona...

Al otro día llegó el nuevo head-chef de Savoy Fair. Se llamaba Patrick Mc Tennyson Bascombe. Portaba orgulloso el escudo de armas en el delantal a la altura del corazón. Después de ilustrarnos con la saga de su familia nos explicó, de muy buen modo, que debíamos llamarlo "mylord" y que, de aquí en más, nosotros seríamos "sus adorables porquerías". Era otro formidable hijo de perra y el latido del universo recuperaba su ritmo de siempre.

Pero no llegué a conocerlo muy bien.

Volví a Buenos Aires y, todavía no entiendo muy bien cómo, me casé con la hija del amigo de papá. Cuando ya me estaban preparando para asumir mis responsabilidades en la empresa, por suerte, Alejo volvió de las Malvinas. Estaba entero y no paraba de sonreír. Se lo veía perfectamente dispuesto a aceptar la nueva cosa espantosa que le depara su particular destino.

Un día en que la hija del amigo de papá tenía una junta en el club o algo por el estilo, yo me escapé de la oficina. Nadie lo notó porque mis funciones en la empresa son, por el momento, más bien inexistentes.

Era una tarde de fines de setiembre. Caminé un rato por el centro y terminé entrando en un cine de Avenida de Mayo. Daban *Lawrence de Arabia*. La vi dos veces. La copia no estaba en muy buen estado pero no me importó. Cuando salí del cine era de noche, llovía a cántaros y el mundo me parecía, de improviso, repleto de infinitas posibilidades.

GENTILEZA EDITORIAL PLANETA





SOPA DE UTILES DE DORMITORIO

T	E	S	P	E	J	O	L	O	S
E	C	O	N	O	M	O	I	A	A
L	A	D	A	S	I	L	L	A	B
E	S	C	A	R	O	L	A	P	L
F	A	B	A	D	A	D	E	O	E
O	L	M	O	S	C	P	A	R	S
N	R	E	M	O	L	I	M	C	D
A	F	N	S	O	S	D	E	A	E
R	R	Q	U	P	E	M	I	M	L
I	E	T	O	B	E	P	E	A	C
A	S	R	R	S	O	J	N	E	O
L	A	B	A	L	E	S	O	D	M
S	P	A	L	A	C	I	O	D	E

UNA POR COLUMNA

Leyendo una letra de cada columna forme en cada tablero cinco palabras del tema indicado.

1. Arboles

R	O	O	M	O
N	L	B	R	A
A	O	D	B	L
C	A	A	A	E
C	E	G	L	O

2. Países africanos

K	U	B	E	E
T	A	N	I	R
N	I	N	R	A
Z	E	G	E	A
L	I	I		Z

SOLUCION

1) Nogal, Alamo, Roble, Cedro, Caoba. 2) Kenia, Túnez, Níger, Zaire, Libia.

